

## Fazenda Ambiantal Fortaleza

Blend Bob-o-Link

Terroirs de Mococa Etat de São Paulo BRESIL



# L'exception Brésilienne au cœur de votre tasse...

Mococa est l'une des 645 municipalités de l'Etat de São Paulo.

La plantation **Fazenda Ambiental Fortaleza "FAF"** a été créée en 1850 par la famille Baretto. La passion du café a su traverser les générations puisque la ferme est tenue aujourd'hui par la Silvia Baretto et son mari Marcos Croce, descendants directes des créateurs

Après avoir vécu plusieurs années aux Etats Unis, Silvia et Marcos reprirent la ferme en 2001 avec un objectif précis en tête : convertir la ferme en entreprise durable soucieuse de l'environnement, de l'avenir de son personnel et de la qualité de son café.

Après six années de labeur et grâce à la curiosité de quelques professionnels américains du café de spécialité, un 1<sup>er</sup> container est livré en 2007.

Après plusieurs années d'expérience chez un torréfacteur de St Louis aux USA, leur fils Felipe les a rejoints dans l'aventure en 2009.

Dans un souci d'amélioration de la qualité, il crée un laboratoire café sur la plantation. A partir de celui-ci, il teste de nouvelles techniques de préparation et des nouveaux assemblages de variétés telles que le Bobo-Link.

Les caféiers de l'assemblage Bob-o-Link sont produits au cœur des montagnes Mogiana entre 1000m et 1400m d'altitude. Les variétés les plus réputées au monde pour leur complexité aromatique telles que le Bourbon jaune, le Mundo Novo rouge ou le Catuai poussent à l'ombrage des grands arbres tropicaux. Les caféiers sont cultivés en harmonie parfaite avec le reste de l'écosystème. FAF met tout en œuvre pour respecter et protéger les espèces animales et botaniques présentes sur son site.

Les cerises sont récoltées à la main de manière sélective en plusieurs passages et uniquement à maturité. La phase de séchage se fait sur des lits africains permettant un séchage homogène des cerises



avant le dépulpage ou sur des aires cimentées selon les lots.

**"FAF"** a su moderniser ses installations et ses process de productions grâce à leurs nombreux voyages et leur analyse précise de l'évolution du marché.

Enfin, la plus grande réussite de **"FAF"** est d'avoir réussi à se démarquer des autres plantations en créant un modèle d'entreprise rentable, durable et humain.

**"FAF"** investit chaque année dans la formation de ses salariés et leur propose un intéressement sur la vente des produits autres que le café : miel, légumes, fruits...



Triage des cerises sur « Lits Africains »

# Caractéristiques de production

Espèce botanique : Arabica

Variétés botaniques : Bourbon jaune, Mondo Novo rouge

Catuai jaune

Nature du sol : Volcanique

Altitude: 1000m - 1400m

*Ombrage :* Arbres forestiers et arbres fruitiers

Méthode de récolte : Manuelle et sélective

*Traitement*: voie sèche

Séchage : Séchage naturel sur lits africains

<u>Préparation</u> : Triage manuel

Sous produit: mangue, banane, avocat, miel...

### Le saviez -vous?

Le nom de l'assemblage Bob-o-Link à pour origine le nom d'un oiseau migrateur qui vole depuis l'Amérique du Nord jusqu'au Sud de l'Argentine.

La richesse et la biodiversité de la faune et de la flore de la Fazenda Ambiantal Fortaleza permet aux Bob-o-Link de faire des haltes et de maintenir cette migration en voie d'extinction à cause des vastes champs monocultures Brésiliens...

## La note de dégustation BELCO

Dégusté le 29 octobre 2012 à Mérignac par l'équipe Belco

Couleur de torréfaction : Robe de Moine

Méthode de préparation : cafetière à piston

Le nez : notes subtíles et gourmandes de chocolat, d'amande et de pralíne

La liqueur : café raffiné et harmonieux autour de notes aromatiques gourmandes et fruitées.



Caféiers en fleur à l'ombre des arbres naturels

#### Son profil aromatique 86.25 / 100

